

RINGKASAN

PROSES PENYAGRAIAN BIJI KAKAO PADA MESIN *ROASTING* TIPE SILINDER HORIZONTAL DI PTPN XII KEBUN KENDENGLEMBU GLENMORE BANYUWANGI, Mira Febriana Arum Mustika, NIM B31191656, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP. (Pembimbing).

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian. Pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku kuliah. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan produk coklat mulai dari pemanenan hingga produk siap konsumsi.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PTPN XII Kendenglembu Desa Karangharjo, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai dari tanggal 06 September sampai dengan 31 Desember 2021. Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan adalah metode observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan penyusunan laporan..

Proses pembuatan produk coklat di PTPN XII Kendenglembu dibagi menjadi dua tahap yaitu pengolahan biji dan pengolahan produk. Rangkaian proses pengolahan biji kakao yaitu pemanenan, fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan dan pengiriman. Pengolahan produk biji kakao menjadi produk siap konsumsi terbagi menjadi pengolahan produk bubuk 3in1 dan pengolahan produk batang. Pengolahan produk bubuk meliputi *steaming*, *roasting*, pemecahan kulit, pemastan kasar, pengempa lemak, tempering, penghancuran bungkil, penghalusan bubuk, pengayakan bubuk, penyangraian bubuk, *blending*, dan pengemasan. Sedangkan pengolahan produk batang meliputi *steaming*, *roasting*, pemecahan kulit, pemastan kasar, *ballmill*, *chouching*, pencetak coklat otomatis, dan pengemasan.

Proses penyangraian biji kakao di Doesoen Kakao PTPN XII Kebun Kendenglembu ini dilakukan secara mekanis menggunakan mesin penyangrai tipe silinder horizontal. Biji kakao yang digunakan pada proses pembuatan cokelat, salah satunya proses roasting. Beberapa tahapan pada proses penyangrain biji kakao meliputi menghidupkan mesin sekaligus sumber panas, menunggu hingga panas ruang sangrai mencapai suhu interval 100°C, memasukkan biji kakao ke dalam mesin melalui hopper. Proses sangrai biasanya dilakukan sekitar 40-50 menit, selama proses sangrai berlangsung dilakukan pengecekan biji kakao untuk mengetahui tingkat kematangan biji kakao. Proses penyangraian berakhir, jika biji kakao dipastikan sudah matang yang kemudian melakukan penurunan ke bak tempering untuk dilakukan proses tempering \pm 20 menit.

Setelah mahasiswa melalui Praktik Kerja Lapangan, kemampuan mahasiswa meningkatkan dalam bersosialisasi dikarenakan adanya interaksi dengan penduduk sekitar, meningkatnya kemampuan mahasiswa dalam pengetahuan alat dan mesin, cara kerja alat dan mesin, pengelasan, desain rancang bangunan dan proses pengolahan biji kakao dikarenakan kegiatan selama Praktik Kerja Lapangan yang memungkinkan mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.